MADE IN GERMANY
since 1892

BEDIENUNGSANLEITUNG / INSTRUCTIONS FOR USE

Wurst-Toaster / Sausage Toaster „Wurster“ WT 5000

DE
—
GB

I/M N° : 273043

SEVERIN
TASTEFUL TECHNOLOGY

Inhaltsverzeichnis

1 Zu Ihrer Sicherheit 3
2 Technische Daten 8
3 Übersicht und Lieferumfang 8
4 Aufstellen 10
5 Gerät erstmals in Betrieb nehmen 10
6 Mithilfe voreingestellter Programme grillen 11
7 Grilldauer anpassen 13
8 Würste warmhalten 13
9 Gerät reinigen 14
9.1 Nach dem Gebrauch: Fettschale reinigen 14
9.2 Nach dem Gebrauch: Rösteinsatz reinigen 15
9.3 Nach dem Gebrauch: Geräteinneres reinigen 17
9.4 Bei Bedarf: Gehäuse reinigen 18
10 Hilfe bei Problemen 18
10.1 Probleme selbst beheben 18
10.2 Tipps zum Energiesparen 19
10.3 Zubehör und Ersatzteile 20
10.4 Gerät entsorgen 20
11 Garantie 20
12 Konformität 20
Kundendienst 40

DE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den acht Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Floorcare, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Ihr SEVERIN-Team

1 Zu Ihrer Sicherheit

Bedienungsanleitung beachten

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind außerhalb dieses Kapitels „1“ besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG!
Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr der Verletzung oder Lebensgefahr besteht.

VORSICHT!
Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr von Sachschäden besteht.

TIPP
Hebt Tipps und andere nützliche Informationen hervor.

Brände

Würste, insbesondere das darin enthaltene Fett, können brennen. Bei eingeschaltetem Gerät besteht daher grundsätzlich Brandgefahr:

- Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien (z. B. Gardinen, Hängeschränken). Der Bereich über dem Wurstschacht muss immer frei sein (mindestens 1 Meter).
- Stellen Sie das Gerät nicht auf leicht brennbaren Oberflächen (z. B. Papierserviette) ab.
- Decken Sie die Wurstschächte niemals ab.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum gleichzeitigen Grillen/Warmhalten von maximal 2 Würsten. Legen Sie niemals Brötchen oder andere Backwaren zum Aufbacken auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Grillens nicht unbeaufsichtigt.
- Sollte es dennoch zum Brand kommen, löschen Sie diesen durch Ersticken der Flammen. Ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie keinesfalls Wasser!

Gefahren für bestimmte Personen

Für bestimmte Personengruppen besteht erhöhte Verletzungsgefahr:

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt werden. Voraussetzung hierfür ist, dass sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, vom Gerät und seinem Netzkabel fern.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Personen mit Sensibilitätsstörung, insbesondere verminderter Empfindlichkeit für Temperaturunterschiede, müssen beim Einsatz dieses Gerätes ungleich vorsichtiger sein.

Unsachgemäßer Einsatz

Das Gerät dient ausschließlich zum gleichzeitigen Grillen/Warmhalten von maximal zwei Bratwürsten, die die Abmessungen unter „2 Technische Daten“ nicht überschreiten.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, beispielsweise in Büros und dergleichen. Es ist für den gewerblichen Einsatz, z. B. in Großküchen, nicht geeignet.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Fernbedienung) betrieben zu werden.
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn Rösteinsatz, Fettschale und Reinigungsklappe eingesetzt sind.

Strom

Da das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages. Beachten Sie unbedingt die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an (Absicherung mindestens 10 A).
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird und dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Hitzequellen (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen, ziehen Sie immer direkt am Netzstecker. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser und stellen Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine. Der Rösteinsatz und seine Komponeten können dagegen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versuchen Sie niemals eine eingeklemmte Wurst mit metallischen Gegenständen (z. B. Messer, Gabel etc.) aus dem Gerät zu entfernen. Ziehen Sie den Netzstecker und verwenden Sie stattdessen stumpfe Hilfsmittel aus Holz (z. B. der beiliegenden Holzgrillzange).
- Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Gerätes Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie im Gefahrenfall oder im Falle eines Defektes unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie aus diesem Grund die Steckdose, in der der Netzstecker des Gerätes steckt, jederzeit leicht zugänglich.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Schrauben Sie das Gerät niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

Heiße Flächen und heißes Fett

Bei eingeschaltetem Gerät und unmittelbar nach dem Grillvorgang kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Außerdem besteht Verbrennungsgefahr an heißen Würsten:

- Greifen Sie niemals in die Wurstschächte und berühren Sie niemals die Heizwendel.
- Versuchen Sie nicht, Würste aus den Wurstschächten zu entnehmen, solange das Gerät grillt.
- Halten Sie nicht die Hand über die Wurstschächte und beugen Sie sich nicht mit dem Gesicht darüber, während das Gerät grillt.
- Transportieren oder verschieben Sie das Gerät nicht, solange das Gerät grillt.
- Fassen Sie unmittelbar nach dem Grillen nicht die Metalloberfläche der Wurstschächte an.
- Warten Sie nach dem Grillen mindestens 30 Minuten, bevor Sie den Rösteinsatz oder die Fettschale entnehmen. Fett ist noch sehr lang sehr heiß! Mit heißem Fett sollte zu keiner Zeit hantiert werden!

Mangelnde Hygiene

Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Gerät bilden:

- Leeren und reinigen Sie Fettschale und Rösteinsatz regelmäßig.
- Lassen Sie keine Würste in den Wurstschächten, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Die Verwendung falscher Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken:

- Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile, die mit Würsten in Kontakt kommen.

Gefahren für das Gerät

Durch falsche Handhabung des Gerätes können Schäden entstehen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungsmittel und -utensilien zur Reinigung Ihres Gerätes.
- Bevor Sie das Gerät verstauen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Bei defektem Gerät

Ein defektes Gerät kann zu Sachschäden und Verletzungen führen:

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben.
- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät. Betreiben Sie niemals ein Gerät, das heruntergefallen ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können. Reparaturen dürfen ausschließlich durch den SEVERIN-Service vorgenommen werden (siehe „Kundendienst“ auf Seite 40).

2 Technische Daten

Geräteart, Gerätetyp	Wurst-Toaster, „Wurster“ WT 5000
Spannung	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistung/Energieverbrauch	ca. 2.000 W
Abmessungen (B x H x T)	272 mm x 362 mm x 207 mm
Gewicht	ca. 6 kg
Programm „dicke Wurst“	05:00 min + eventuelle Vorheizzeit*
Programm „dünne Wurst“	04:30 min + eventuelle Vorheizzeit*
	*Vorheizzeit abhängig von Gerätetemperatur
einstellbare Grilldauer	00:30 bis 10:00 min
minimale/maximale Wurstlänge	160–220 mm
maximale Wurstdicke	30 mm
Kennzeichnung	
	VORSICHT! Heiße Oberfläche! Gerät und Geräteteile abkühlen lassen.
	Nicht im Hausmüll entsorgen!
	Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.
	Schutzklasse 1

DE

3 Übersicht und Lieferumfang

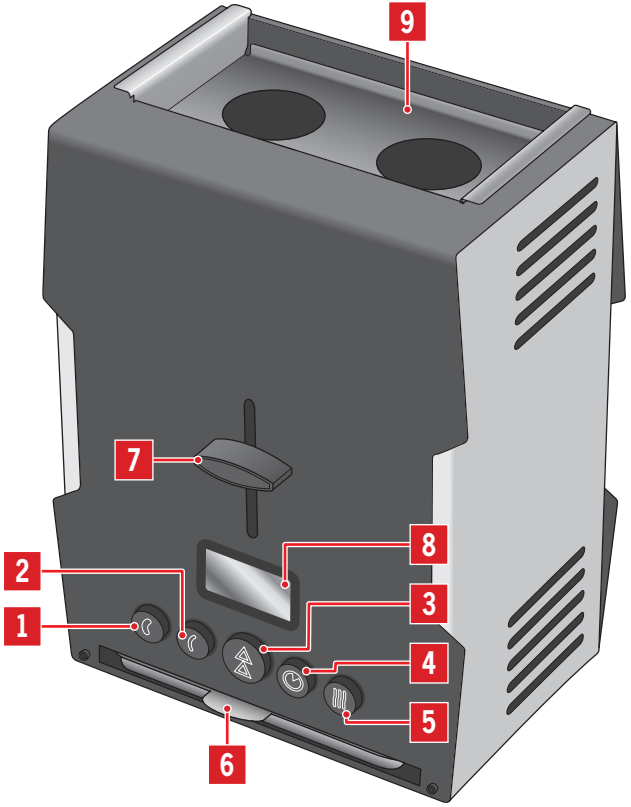


Abb. 1: Vorderansicht

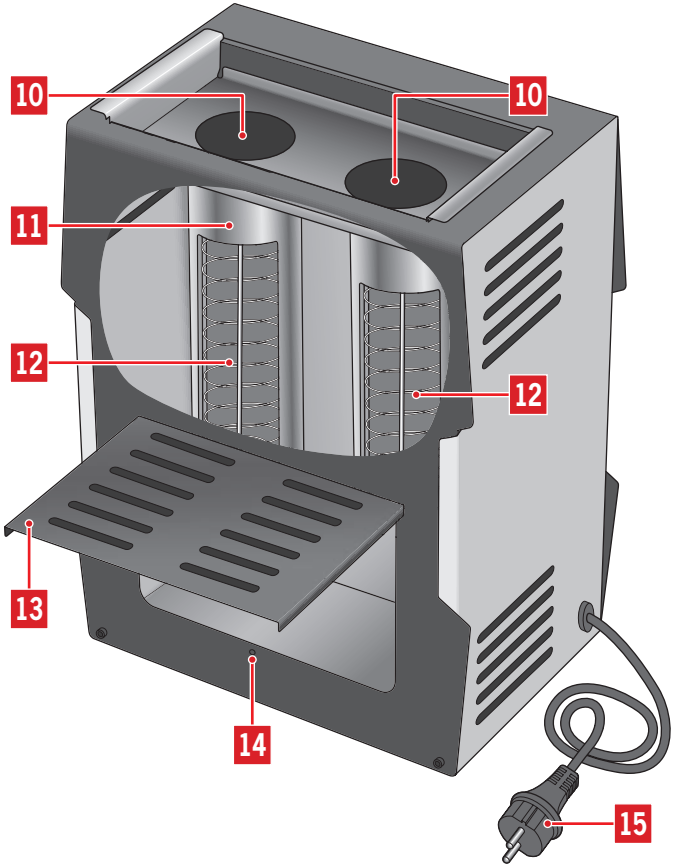


Abb. 2: Rückansicht und Innenleben (Schnittdarstellung)

Pos.	Bezeichnung/Funktion
1	Taste „◐“ („dicke Wurst“), voreingestelltes Programm für dicke Würste, z. B. mit einem Durchmesser > 25 mm
2	Taste „◑“ („dünne Wurst“), voreingestelltes Programm für dünne Würste, z. B. mit einem Durchmesser < 25 mm
3	Taste „⏏“ zum vorzeitigen Beenden des Grill- oder Warmhaltevorgangs
4	Taste „◕“ („Anpassen der voreingestellten Programme dicke/dünne Wurst“ in 30-Sekunden-Schritten [vor Programmstart]): • kurz drücken: Grilldauer wird um 30 Sekunden erhöht • lang drücken: Grilldauer wird um 30 Sekunden reduziert
5	Taste „♨“ („Warmhalten“) hält die Würste bis zu 30 Minuten warm
6	Fettschale
7	Schieber
8	Display
9	Rösteinsatz
10	Wurstschächte
11	Reflektoren
12	Federn
13	Reinigungsklappe
14	Gewindebohrung zum Arretieren der Reinigungsklappe
15	Netzkabel und Netzstecker
-	Bedienungsanleitung, Holzgrillzange

4 Aufstellen

Wählen Sie einen Aufstellort, der folgende Bedienungen erfüllt:

- in der Nähe einer Schutzkontaktsteckdose (Absicherung mind. 10 A),
- waagerecht und erschütterungsfrei,
- hitzebeständig und unempfindlich in Bezug auf Gummierung,
- fern von beheizten oder brennbaren Flächen, Gegenständen (> 1 m)
- fern von Wänden (> 1 m)

WARNUNG!
Brandgefahr! Die vom Gerät ausgehende Wärmestrahlung kann brennbare Gegenstände entzünden.

– Halten Sie deshalb einen Mindestabstand zu Geräten, Überständen, Decken und Gegenständen von mindestens 1 m ein.

DE

5 Gerät erstmals in Betrieb nehmen

Bevor Sie das Gerät das erste Mal zum Grillen von Würsten benutzen können, müssen Sie es einmalig ohne Grillgut betreiben, um etwaige Gerüche zu beseitigen:

1. Stellen Sie das Gerät wie unter „4 Aufstellen“ beschrieben auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Schutzkontaktsteckdose.
3. Wählen Sie das Programm „dicke Wurst“ mithilfe der Taste „◐“.
   ➲ Die gewählte Taste leuchtet.
4. Drücken Sie den Schieber so weit herunter, bis er einrastet.
   ➲ Das Gerät heizt.
   ➲ Im Display wird während der Vorheizphase ein Laufbild dargestellt.
   ➲ Nach Ablauf der Vorheizphase wird im Display die Grillzeit heruntergezählt.

TIPP:
Bei den ersten Heizvorgängen kann ein leichter Geruch und leichter Rauch entstehen. Dies ist unbedenklich und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

5. Warten Sie, bis die Grillzeit abgelaufen ist und der Schieber wieder nach oben fährt.
6. Lassen sie das Gerät 2 Minuten abkühlen bevor der nächste Durchgang gestartet wird.

6 Mithilfe voreingestellter Programme grillen

Es stehen 2 voreingestellte Programme zur Verfügung:

- Programm „dicke Wurst“ („◐“) 05:00 min + eventuelle Vorheizzeit*
- Programm „dünne Wurst“ („◑“) 04:30 min + eventuelle Vorheizzeit*

*Vorheizzeit abhängig von Gerätetemperatur

TIPP:
Das Programm „dicke Wurst“ („◐“) ist für Würste mit 30 mm Durchmesser optimiert, das Programm „dünne Wurst“ („◑“) dagegen für Würste mit Durchmessern um die 20 mm.

TIPP:
Wenn Sie unsicher sind, ob es sich um eine dünne oder dicke Wurst handelt, wählen Sie ruhig das Programm „dicke Wurst“. Achten Sie dann aber unbedingt darauf, dass die Würste nicht zu dunkel werden, und unterbrechen Sie den Grillvorgang bei Bedarf mithilfe der Taste „⏏“.

TIPP:
Beide Programme wurden für Würste mit **Zimmertemperatur** entwickelt. Falls Sie die Würste also aus dem Kühlschrank entnommen haben, empfiehlt es sich, diese erst ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur zu temperieren.

1. Stellen Sie sicher, dass die Fettschale leer und eingesetzt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose eingesteckt ist.
3. Setzen Sie 2 Würste der gleichen Sorte in je einen Wurstschacht.
4. Wenn die Würste anschließend bis zu 30 Minuten warmgehalten werden sollen, können Sie vor, während oder bis zu 60 Sekunden nach dem Grillvorgang die Taste „Ⓢ“ drücken.
   - ➲ Die Taste „Ⓢ“ leuchtet. Die Würste werden nach dem Grillvorgang bis zu 30 Minuten warmgehalten, siehe auch „8 Würste warmhalten“ auf Seite 13.
5. Wählen Sie mithilfe der „◐“-Taste oder der „◑“-Taste ein zur Dicke der Wurst passendes Programm.
   - ➲ Die gewählte Taste leuchtet.
6. Drücken Sie den Schieber so weit herunter, bis er einrastet.
   - ➲ Das Gerät heizt vor, vorausgesetzt, es war nicht unmittelbar vorher in Betrieb.
   - ➲ Im Display wird während der Vorheizphase ein Laufbild dargestellt.
   - ➲ Nach Ablauf der Vorheizphase wird im Display die Grillzeit heruntergezählt.
   - ➲ Während des Grillvorgangs kann die Warmhaltefunktion noch aktiviert bzw. deaktiviert werden („Ⓢ“).
   - ➲ Am Ende des Grillvorgangs fährt der Schieber selbstständig nach oben.
   - ➲ Es sei denn, Sie hatten vor oder während des Grillvorgangs die Funktion „Warmhalten“ („Ⓢ“) angewählt.
     In diesem Fall verbleiben die Würste im Gerät und werden bis zu 30 Minuten warmgehalten.

DE

➲ Bei Bedarf kann innerhalb von 60 Sekunden nach Beendigung des Grillvorgangs die Funktion „Warmhalten“ auch nachträglich gestartet werden: Drücken Sie dazu die Taste „♨“ und betätigen Sie den Schieber.

7. Beurteilen Sie den Bräunungsgrad:

Wenn Sie mit dem Bräunungsgrad nicht zufrieden sind:

- Drücken Sie die Taste „◔“ entweder kurz oder halten Sie sie gedrückt, um die Grilldauer in 30-Sekunden-Schritten auf 01:00 Minute einzustellen (siehe auch „7 Grilldauer anpassen“ auf Seite 13), und drücken Sie anschließend den Schieber herunter.

DE

Wenn Sie mit dem Bräunungsgrad zufrieden sind:

- Entnehmen Sie die Würste vorsichtig mit der beiliegenden Holzgrillzange.

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr! Die Würste sind direkt nach dem Grillvorgang sehr heiß!

– Entnehmen Sie die Würste vorsichtig mit einem nicht-metallischen Gegenstand, z. B. der beiliegenden Holzgrillzange.
– Weisen Sie Ihre Gäste darauf hin, dass die Wurst sehr heiß sein kann.

8. Wenn am selben Tag keine weiteren Grillvorgänge mehr anstehen:
   - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
   - Warten Sie ca. 30 Minuten, bis sich das Gerät und der Inhalt der Fettschale auf Umgebungstemperatur abgekühlt haben.
   - Reinigen Sie die Gerätekomponenten wie nachfolgend beschrieben, siehe:
     - „9.1 Nach dem Gebrauch: Fettschale reinigen“ auf Seite 14
     - „9.2 Nach dem Gebrauch: Rösteinsatz reinigen“ auf Seite 15
     - „9.3 Nach dem Gebrauch: Geräteinneres reinigen“ auf Seite 17
     - „9.4 Bei Bedarf: Gehäuse reinigen“ auf Seite 18

7 Grilldauer anpassen

Sollten Sie mit dem Grillergebnis der Programme „dicke Wurst“ und „dünne Wurst“ nicht zufrieden sein, können Sie die Grilldauer über die Taste „◔“ selbst anpassen:

WARNUNG!
Gefahren für Ihre Gesundheit! Wenn Würste verbrennen, bilden sich gesundheitsschädliche Stoffe!

– Beginnen Sie stets mit ca. 5 bis 6 Minuten und steigern Sie die Grilldauer nur langsam.
– Wählen Sie niemals direkt die maximale Grilldauer!

1. Wählen Sie das Programm, das Sie anpassen wollen, mithilfe der „◐“-Taste oder der „◑“-Taste.
   - Drücken Sie die „◔“-Taste kurz, um die Grilldauer in 30-Sekunden-Schritten zu erhöhen. (Sollten Sie bei 10:00 angelangt sein, bewirkt nochmaliges Drücken ein Rückstellen der Grilldauer auf 00:00.)
   - Drücken Sie die „◔“-Taste lang und halten Sie diese gedrückt, um die Grilldauer in 30-Sekunden-Schritten zu reduzieren.
2. Wenn Sie am Ende des anschließenden Grillvorgangs mit dem Bräunungsgrad noch immer nicht zufrieden sind, grillen Sie die Würste erneut für ca. 1 Minute. Erhöhen Sie die Grilldauer mithilfe der Taste „◔“ beim nächsten Mal direkt um 30 Sekunden.

TIPP:
Die Programme „dicke/dünne Wurst“ behalten die letzte Grilldauer-Einstellung, bis das Gerät vom Netz getrennt wird. Sobald das Gerät vom Netz getrennt wurde, sind beide Programme wieder auf Werkseinstellungen zurückgesetzt.

8 Würste warmhalten

Mithilfe der Taste „Ⓢ“ können Sie gegrillte Würste bis zu 30 Minuten warmhalten. Hierfür bieten sich die folgenden 2 Vorgehensweisen an:

Warmhaltefunktion „Ⓢ“ **vor oder während** des Grillvorgangs anwählen:

1. Drücken Sie die Taste „Ⓢ“ vor oder während des Grillvorgangs.
   ➲ Die Taste „Ⓢ“ leuchtet. Die Würste werden nach Beendigung des Grillvorgangs nicht ausgeworfen (Schieber fährt nicht nach oben).
   ➲ Im Display wird während der Warmhaltezeit ein Laufbild dargestellt.

Warmhaltefunktion „Ⓢ“ **nach** dem Grillvorgang anwählen (dies ist nur in den ersten 60 Sekunden nach Beendigung des Grillvorgangs möglich):

1. Drücken Sie die Taste „Ⓢ“ nach Beendigung des Grillvorgangs.
   ➲ Die Taste „Ⓢ“ leuchtet.
2. Drücken Sie den Schieber herunter.
   ➲ Im Display wird während der Warmhaltezeit ein Laufbild dargestellt.
   ➲ Die Würste werden nun bis zu 30 Minuten warmgehalten.

TIPP:
Der Wert für die Warmhaltezeit ist – unabhängig davon, wie Sie diese Funktion anwählen – auf 30 Minuten programmiert und lässt sich nicht verstellen. Sie können den Warmhaltevorgang jederzeit mithilfe der Taste „⏏“ oder durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose beenden.

DE

9 Gerät reinigen

WARNUNG!
Verbennungsgefahr!
– Vor allen Reinigungsarbeiten: Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und seine Komponenten vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten).

DE

WARNUNG!
Verletzungsgefahr und Beschädigung des Gerätes!
– Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

WARNUNG!
Gesundheitsrisiken durch falsche Reiniger!
– Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile, die mit Würsten in Kontakt kommen.

VORSICHT!
Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel oder -utensilien, die Oberflächen verkratzen.

9.1 Nach dem Gebrauch: Fettschale reinigen

Aus hygienischen Gründen müssen Sie die Fettschale nach dem Gebrauch entleeren.

WARNUNG!
Verbennungsgefahr! Das Fett in der Fettschale kann auch lange nach dem Ausschalten noch immer heiß sein!
– Warten Sie mindestens 30 Minuten und hantieren Sie nie mit heißem Fett!

1. Ziehen Sie die Fettschale vollständig aus dem Gerät heraus (Abb. 3) und entsorgen Sie deren Inhalt im Hausmüll.

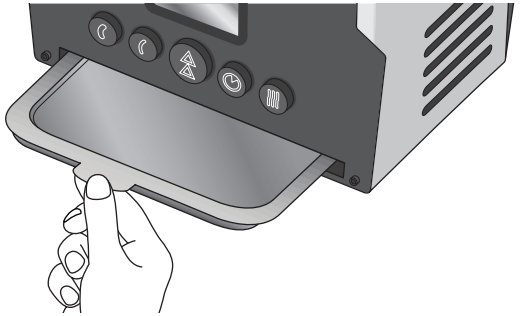


Abb. 3: Fettschale entnehmen

2. Reinigen Sie die Fettschale mit Küchenpapier, wenn Sie sie zeitnah wieder einsetzen wollen.
3. Reinigen Sie die Fettschale jedoch mindestens jedes 4. Mal durch gründliches Abspülen oder in der Geschirrspülmaschine.
4. Schieben Sie die gereinigte und trockene Fettschale wieder vollständig in das Gerät.

9.2 Nach dem Gebrauch: Rösteinsatz reinigen

Nach dem Gebrauch und vor längerem Nichtgebrauch empfiehlt es sich, den Rösteinsatz auszubauen, zu zerlegen und gründlich zu reinigen.

WARNUNG!
Wenn Sie die Komponenten im Geräteinneren zu selten reinigen, entstehen hygienische Risiken, steigt die Brandgefahr und lassen sich Verunreinigungen auch immer schwerer entfernen.

– Reinigen Sie die Komponenten im Geräteinneren daher regelmäßig immer vor längerem Nichtgebrauch, mindestens aber einmal wöchentlich.

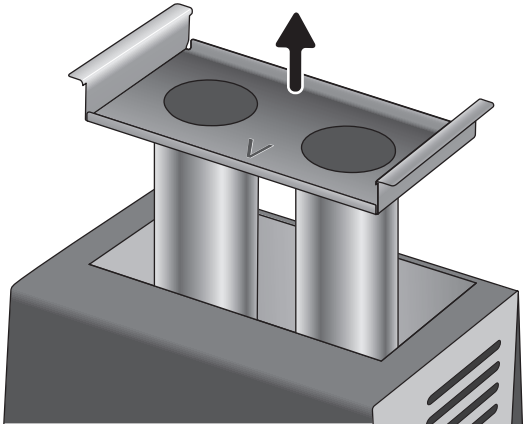


Abb. 4: Rösteinsatz ausbauen

1. Warten Sie ca. 30 Minuten, bis die Geräteteile auf Zimmertemperatur abgekühlt sind.
2. Ziehen Sie den Rösteinsatz wie abgebildet (Abb. 4) nach oben aus dem Gerät.
3. Trennen Sie die Reflektoren durch Drehen vom Rösteinsatz (Abb. 5).

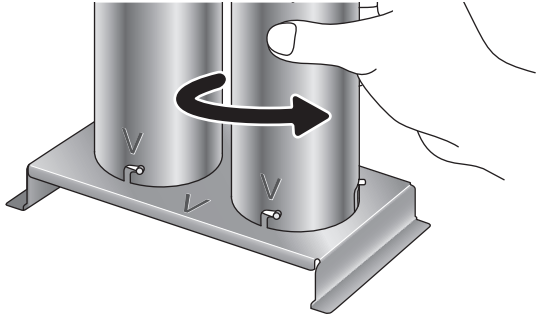


Abb. 5: Reflektoren entriegeln und abnehmen

4. Bei Bedarf drücken Sie die Feder, die den Wurstkäfig darstellt, zusammen und entnehmen Sie diese wie abgebildet (Abb. 6).

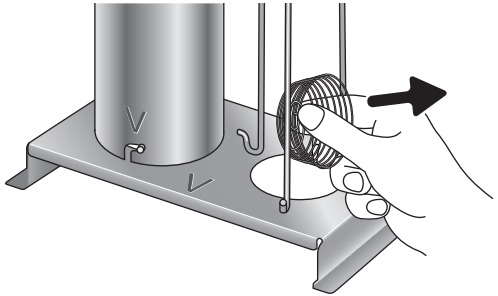


Abb. 6: Federn entnehmen

DE

5. Bauen Sie den 2. Reflektor und die 2. Feder auf die selbe Weise aus.

> *TIPP:*
> Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich der Einsatz von Grillreiniger.

6. Reinigen Sie alle 5 Teile (1 Rösteinsatz + 2 Reflektoren + 2 Federn) durch gründliches Abspülen oder in der Geschirrspülmaschine.
7. Trocknen Sie die Komponenten gut ab.
8. Falls Sie die Federn ausgebaut hatten, drücken Sie diese zusammen und fädeln Sie sie durch die Streben des Rösteinsatzes (Abb. 7).
   ➲ Die Feder entfaltet sich vollständig.

DE

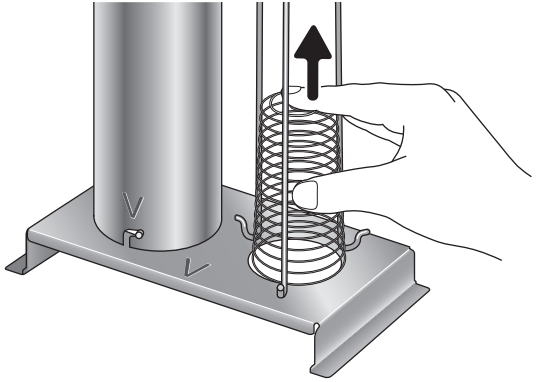


Abb. 7: Federn einsetzen

> *TIPP:*
> Achten Sie darauf, dass Sie die Feder mit dem breiten Ende in Richtung der Rösteinsatzbohrung einsetzen (Abb. 7). Anderenfalls kann sich die Feder nicht korrekt entfalten.

9. Setzen Sie die Reflektoren wieder auf. Achten Sie dabei auf die Aufsetzmarkierung „V“ (Abb. 8).

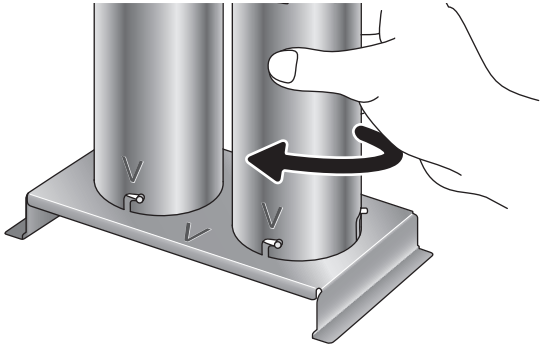


Abb. 8: Reflektoren einbauen

> *TIPP:*
> Achten Sie darauf, dass sich die Aufsetzmarkierungen „V“ auf den Reflektoren auf der gleichen Seite wie die Aufsetzmarkierungen „V“ des Rösteinsatzes befinden (Abb. 8). Anderenfalls wird es Ihnen nicht gelingen, den Rösteinsatz korrekt in das Gerät einzusetzen.

10. Setzen Sie den gereinigten Rösteinsatz wieder ein. Achten Sie darauf,
    - dass die „V“-Markierung zur Frontseite des Geräts zeigt (Abb. 9),
    - dass Sie den Rösteinsatz dabei vollständig versenken (Abb. 9).

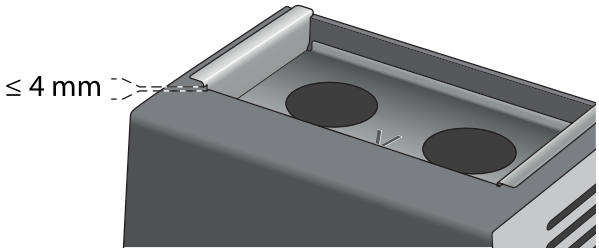


Abb. 9: Rösteinsatz korrekt einsetzen

9.3 Nach dem Gebrauch: Geräteinneres reinigen

Nach dem Gebrauch und vor längerem Nichtgebrauch empfiehlt es sich, die Reinigungsklappe zu öffnen und das Geräteinnere gründlich zu reinigen.

WARNUNG!
Wenn Sie die Komponenten im Geräteinneren zu selten reinigen, entstehen hygienische Risiken, steigt die Brandgefahr und lassen sich Verunreinigungen auch immer schwerer entfernen.

– Reinigen Sie die Komponenten im Geräteinneren daher regelmäßig immer dann, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht einsetzen werden.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Warten Sie ca. 30 Minuten, bis Geräteteile, Geräteinneres und Fettschale auf Zimmertemperatur abgekühlt sind.

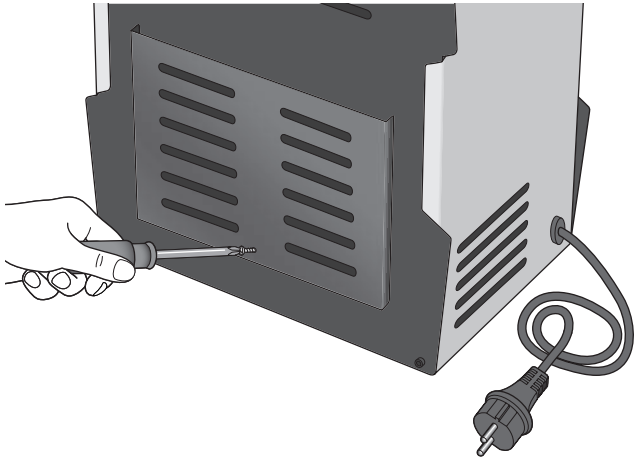


Abb. 10: Arretierung der Reinigungsklappe lösen

3. Lösen Sie die Schraube (Abb. 10) auf der Rückseite des Gerätes mithilfe eines Schraubendrehers.
4. Schwenken Sie die Reinigungsklappe auf und halten Sie sie geöffnet.
5. Reinigen Sie das Geräteinnere mit einem in Grillreiniger getränkten Tuch. Beachten Sie auch die Anwendungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels.
6. Lassen Sie die Reinigungslösung bei starken Verschmutzungen eine gewisse Zeit einwirken.
7. Wischen Sie mit einem trockenen, fusselfreien Tuch nach.
8. Schwenken Sie die Reinigungsklappe wieder zu.
9. Drehen Sie die Schraube (Abb. 10) wieder fest.

WARNUNG!
Brand- und Verbrennungsgefahr!
Wenn die Reinigungsklappe nicht wieder ordnungsgemäß verschlossen wird, besteht erhöhte Brand- und Verletzungsgefahr.

– Stellen Sie sicher, dass Sie die Reinigungsklappe unmittelbar nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß schließen und mit der Schraube (Abb. 10) sichern.

DE

9.4 Bei Bedarf: Gehäuse reinigen

1. Reinigen Sie das Gehäuse von außen mit einem leicht angefeuchteten, fusselfreien Tuch.
2. Sollte dies nicht ausreichen, geben Sie auf das leicht angefeuchtete Tuch zusätzlich noch ein wenig mildes Spülmittel.
3. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
4. Sollten Sie hierfür den Rösteinsatz entnommen haben, achten Sie darauf, dass Sie ihn beim Wiedereinsetzen vollständig versenken.

10 Hilfe bei Problemen

10.1 Probleme selbst beheben

WARNUNG!
Verletzungsgefahr! Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können.

– Benutzen Sie niemals ein defektes Gerät!
– Reparieren Sie das Gerät niemals selbst! Wenden Sie sich bei einem Defekt an unseren Service (siehe „Kundendienst“ auf Seite 40).

Bevor Sie das Gerät einsenden oder unseren Service kontaktieren, prüfen Sie anhand nachfolgender Tabelle, ob Sie das Problem selbst beseitigen können.

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Schieber rastet beim Herunterdrücken nicht ein.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt/ das Gerät hat keinen Strom.	Stecken Sie den Netzstecker ein.
	Das Gerät ist überhitzt. Das Display zeigt „CCCC“.	Warten Sie einige Minuten. Danach können Sie mit dem Grillen fortfahren.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Würste werden zu dunkel und/ oder während des Grillvorgangs riecht es verbrannt.	Die Fettschale sollte geleert werden.	Beenden Sie den Grillvorgang. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen. Leeren Sie die Fettschale (siehe „9.1 Nach dem Gebrauch: Fettschale reinigen“).
	Die eingestellte Grilldauer ist zu lang.	Entsorgen Sie verbrannte Würste und wählen Sie beim nächsten Grillvorgang eine kürzere Grilldauer.
	Sie haben eine Wurst zum wiederholten Mal gegrillt.	Verzichten Sie darauf, Würste mehrmals zu grillen. Zwei volle Grillzyklen (egal ob „dicke Wurst“ oder „dünne Wurst“) sind z. B. definitiv zu lang.
Die „◐“-Taste bzw. „◑“-Taste blinkt, die Zeit wird angehalten.	Die Innentemperatur des Wursters nähert sich dem Maximalwert. Die Heizelemente werden abgeschaltet, bis das Gerät hinreichend abgekühlt ist.	Warten Sie die Pausenzeit von etwa 90–120 Sekunden ab. Der Wurster schaltet die Heizelemente automatisch wieder ein. Die „◐“-Taste bzw. „◑“-Taste leuchtet dann wieder durchgehend und die Zeit zählt weiter herunter.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Würste werden am Ende des Grillvorgangs nicht ausgeworfen.	Die Würste sind zu dick oder haben sich verkrümmt.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie die Würste vorsichtig mit Hilfe eines stumpfen, nicht-metallischen Gegenstands (z. B. mit der beiliegenden Holzgrillzange). Verwenden Sie künftig Würste, die maximal 30 mm dick sind oder von vornherein eine geringere Krümmung aufweisen.
Der Grillvorgang wird vorzeitig abgebrochen. Das Display zeigt „CCCC“.	Das Gerät ist überhitzt. Das Display zeigt „CCCC“.	Warten Sie einige Minuten. Danach können Sie mit dem Grillen fortfahren.

TIPP:

- Wenn Sie das Problem nicht mithilfe der Tabelle beheben konnten, wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Kundendienst“ auf Seite 40).
- Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, besuchen Sie unseren Onlineshop unter der Rubrik „Service/Ersatzteilshop“ auf unserer Website **www.severin.de**.

10.2 Tipps zum Energiesparen

TIPP:
Wenn Sie Energie sparen wollen, grillen Sie immer 2 Würste gleichzeitig. Grillen Sie die Würste zeitnah vor dem Verzehr, dann sparen Sie weitere Energie, indem Sie sie nicht warmhalten müssen.

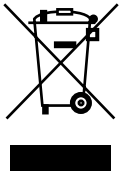
TIPP:
Nachdem das Gerät 60 Sekunden nicht benutzt wurde, geht es in den Stand-by-Modus. Im Stand-by-Modus verbraucht das Gerät < 0,5 Watt. Wenn Sie selbst diese Energie einsparen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

DE

10.3 Zubehör und Ersatzteile

Artikelnummer	Zubehör/Ersatzteil
4512043	1 Rösteinsatz komplett (Abb. 1 / Nr. 9)
4513043	2 Federn (Abb. 2 / Nr. 12)
4514043	2 Reflektorrohre (Abb. 2 / Nr. 11)
4507043	1 Fettschale (Abb. 1 / Nr. 6)
4537043	1 Holzgrillzange

10.4 Gerät entsorgen



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt von Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwendet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler erteilen Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

11 Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt.

Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an Ihren Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen.

Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung, siehe „Kundendienst“ auf Seite 40.

12 Konformität

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für seine CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Table of contents

1 For your safety 22
2 Technical specifications 27
3 Overview and parts included 27
4 Setting up 29
5 Using the appliance for the first time 29
6 Pre-set grilling programmes 30
7 Adjusting the grilling time 32
8 Keeping the sausages warm 32
9 Cleaning the unit 33
- 9.1 After use: cleaning the fat tray 33
- 9.2 After use: cleaning the grill insert 34
- 9.3 After use: cleaning the interior 36
- 9.4 If required: cleaning the housing 37

10 Trouble-shooting 37
- 10.1 How to solve problems yourself 37
- 10.2 Hints for saving energy 38
- 10.3 Accessories and spare parts 39
- 10.4 Disposal 39

11 Guarantee 39
12 Conformity 39
Customer service 40

Dear Customer,

we wish you much pleasure and satisfaction with this SEVERIN quality product, and thank you for your confidence.

For over 120 years, the SEVERIN brand name has been a synonym for consistency, German quality and developmental strength. Each unit has been produced with great care and tested extensively.

With proverbial ‚Sauerland' thoroughness, precision and honesty, the family-owned business - based in Sundern, Germany - has drawn customers world-wide with innovative products since the company was established in 1892.

GB

In eight product groups - coffee, breakfast, kitchen, BBQ, household, floor-care, personal care and cooling & freezing - SEVERIN offers more than 250 products, a truly comprehensive range of small electric appliances, with the right product for every occasion!

Get to know the wide SEVERIN product range, and visit us on **www.severin.de** or **www.severin.com**.

Your SEVERIN-team

1 For your safety

Always follow the instructions for use

Please read the instructions carefully before using the appliance, and keep them in a safe place. If the appliance is handed over to a third party, these instructions shall accompany it.

Failure to comply with the instructions could result in serious personal injury or damage to the appliance.

Important safety precautions beyond the contents of Chapter 1 are prominently marked, as below, and should be followed at all times in order to prevent accidents and damage to the appliance:

GB

WARNING!
Indicates information that must be followed in order to avoid serious personal injury or mortal danger.

CAUTION!
Indicates information which must be followed in order to prevent damage to the appliance.

HINT
Presents hints and other useful information.

Danger of burning

Sausages, and specifically the fat they contain, may burn. There is, as a matter of principle, always a risk of fire, while the appliance is switched on:

- Ensure that the appliance is not positioned or operated near or below combustible materials (eg curtains, wall cupboards). The area above the sausage slot must always be unobstructed (minimum clearance, 1 metre).
- Do not place the appliance on any easily inflammable surfaces (eg paper towels).
- Do not cover the sausage slots.
- The appliance must only be used for simultaneous grilling and keeping warm a maximum of two sausages. Do not place any other items such as bread rolls or other bakery products on the appliance for warming or crisping.
- Do not leave the appliance unattended during grilling.
- Should the appliance nevertheless catch fire, extinguish the fire by smothering the flames. Caution: Do not use water under no circumstances.

Danger to particular group of persons

There is an increased risk of injury for particular groups of people:

- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given instruction or are supervised in using the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- Keep children under 8 years well away from the appliance and its power cord.
- Caution: Keep children well away from any packaging materials. There is a potential danger of suffocation.
- Persons with sensitivity disorders, especially those with reduced sensitivity for differences in temperature, must definitely exercise increased caution when using the appliance.

Improper use

This appliance must only be used for simultaneous grilling and keeping warm a maximum of two sausages, which must not exceed the dimensions specified in Chapter 2 ‚Technical specifications'.

Any other use is considered improper and may lead to personal injuries or material damage.

- The appliance is intended for domestic or similar applications, eg in offices and similar locations. It is not suitable for commercial use, eg in canteen or catering kitchens.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the appliance unless the grill insert, fat tray and cleaning flap are properly fitted.

Electricity

The device is powered by electricity, and so there is always a risk of an electric shock. Therefore the following safety precautions must be taken:

- This appliance must only be connected to an earthed safety socket installed in accordance with the regulations (minimum fuse protection 10 A).
- The appliance must only be connected to the mains if the voltage marked on the rating label corresponds to the supply voltage.
- Do not kink or pinch the power cord. Keep both the cord and the appliance itself well away from heat sources (eg hotplates, hobs or burners).
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not carry the unit by its power cord.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid, do not clean it under running water and do not put it in a dishwasher. The grill insert and its components, however, are dishwasher-safe once detached.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not operate the unit outdoors.
- Do not try to remove a sausage from the appliance using any metal implement (e.g. knife, fork). Disconnect the unit from the mains and use a blunt wooden tool (eg the wooden BBQ tongs supplied).
- As long as it is connected to the mains, a current is present inside the unit, even if it is switched off.
- Always remove the plug from the wall socket after use.
- In the case of an emergency or malfunction, disconnect the appliance from the mains immediately. Ensure, therefore, that the wall socket the appliance is connected to is accessible and the plug can be removed from the wall socket at any time.
- Always remove the plug from the wall socket before any cleaning or maintenance work is carried out.
- Do not attempt to open or dismantle the unit, and do not attempt to make any technical alteration.

Hot surfaces and hot fat

With the appliance switched on, and also after grilling, the temperature of accessible surfaces can be extremely high. There is also a danger of burns being caused by the hot sausages themselves:

- Do not insert your fingers into the sausage slots, and do not touch the heating coil under no circumstances.
- Do not attempt to remove sausages from the slots while grilling is in progress.
- Do not put your hands over the sausage slots and keep your face well away from them while the appliance is operating.
- Do not carry or move the unit during operation.
- Do not touch any metal surfaces around the sausage slots immediately after grilling.
- Caution: After grilling, wait at least 30 minutes before removing the grill insert or the fat tray. Fat remains hot for a very long time, and should therefore not be touched or handled until fully cooled down.

Poor hygiene

Lack of hygiene may result in the build-up of germs inside the unit:

- The fat tray and grill insert should be emptied and cleaned at regular intervals.
- Do not leave any sausages in the slots when the appliance is not in use.

The use of wrong cleaning agents poses health risks:

- Only food-grade cleaning agents should be used for those parts that come into contact with sausages.

Dangers to the unit

Incorrect handling of the appliance can cause damage:

- Always place the unit on a dry, stable, level, non-slip and heat-proof surface, which is impervious to contact with the rubber feet.
- Do not position the appliance on a hot surface or near any strong sources of heat.
- Do not let the power cord hang free, or over the edge of a table.
- Do not use any cleaning agents or tools other than those specified in these instructions to clean the unit.
- Before the appliance is stored away, remove the plug from the socket and allow the unit to cool down completely.

GB

In case of a defective appliance

A defective appliance can cause material damage and injury:

- Check the appliance for damage each time before use. If you notice any kind of transport damage, please contact the retail dealer where the unit was purchased.
- Never operate a defective appliance. Do not operate any appliance after is has been dropped.
- If the power cord of the unit shows any sign of damage, it must be replaced by the manufacturer, their customer service or another qualified person in order to avoid any danger.
- The unit does not contain any components that you can service or repair yourself. Repairs must only be carried out by SEVERIN Service (see ‚Customer service‘ on page 40).

2 Technical specifications

Device category and type	Sausage toaster, „Wurster“ WT 5000
Voltage	220–240 V~, 50/60 Hz
Output/energy consumption	approx. 2.000 W
Dimensions (W x H x D)	272 mm x 362 mm x 207 mm
Weight	approx. 6 kg
‚Thick sausage‘ programme	05:00 min + pre-heating if required*
‚Thin sausage‘ programme	04:30 min + pre-heating if required*
*The pre-heating time depends on the temperature inside the unit	
Adjustable grilling time	00:30 to 10:00 min
Minimum/maximum length of sausage	160–220 mm
Maximum thickness of sausage	30 mm
Symbols used	
	CAUTION! Hot surface. Allow appliance and its components to cool down.
	Do not dispose of in domestic garbage!
	This product complies with all binding CE labelling directives.
	Protection class 1

3 Overview and parts included

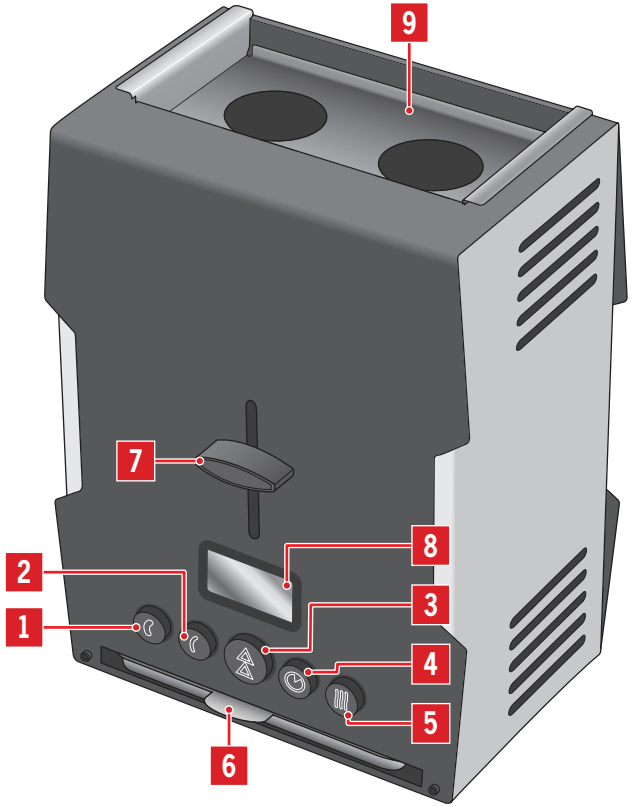


Fig. 1: Front view

GB

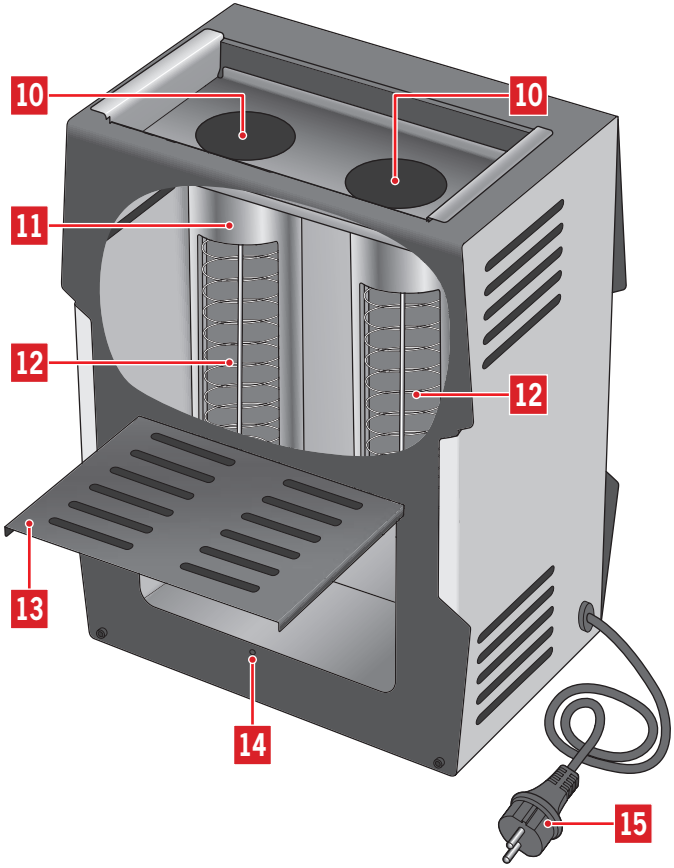


Fig. 2: Rear view and interior components (cross-sectional view)

Pos.	Description/Function
1	„◐“ button (‚thick sausage‘), pre-set programme for thicker sausages, eg with a diameter of 25 mm or more
2	„◑“ button (‚thin sausage‘), pre-set programme for thinner sausages, eg with a diameter of 25 mm or less
3	„⊘“ button, to stop the grilling, roasting or keeping-warm process
4	„◔“ button, to adjust the pre-set programmes (for thick or thin sausages) by 30-second intervals, before the programme starts: • pressing briefly increases the grilling time by 30 seconds • pressing longer reduces the grilling time by 30 seconds
5	„≋“ button (‚Keeping warm‘) keeps the sausages warm for up to 30 minutes
6	Fat tray
7	Slide control
8	Display
9	Grill insert
10	Sausage slots
11	Reflectors
12	Springs
13	Cleaning flap
14	Threaded hole for locking off the cleaning flap
15	Power cord and plug
-	Instructions for use; wooden BBQ tongs

4 Setting up

The appliance should be set up on a suitable worktop meeting following requirements:

- near an earthed safety socket (minimum fuse protection 10 A),
- level, stable and shock-resistant,
- heat-proof and unaffected by the rubber coating of the feet,
- well away from any heated or inflammable surfaces and objects (minimum 1 m or more)
- well away from walls (minimum 1 m or more)

WARNING!
Fire hazard – The heat radiating from the appliance is sufficiently strong to ignite flammable objects nearby.

– A minimum clearance of 1 metre or more from any appliance, overhang, ceiling or other object must be maintained.

5 Using the appliance for the first time

Before you use the appliance for the first time, is must be operated once without any sausages inserted; this will eliminate of any odour typically emitted when switching on appliances of this type for the first time:

1. Set up the unit as described in Chapter 4 ‚Setting up'.
2. Insert the plug into a suitable safety wall socket.
3. Select the 'thick sausage' programme, using the „◐" button.
   ➲ The selected button lights up.
4. Push the slide control all the way down until it locks into place.
   ➲ Pre-heating starts.
   ➲ During this phase, the display shows an animated picture.
   ➲ Once pre-heating is complete, the display shows the remaining grilling time, counting down.

HINT:
During the first few heating cycles, the appliance may emit a slight smell and a little smoke. This is harmless and will disappear after a short while. Ensure adequate ventilation.

5. Wait until the grilling cycle has finished, when the slide control comes up again.
6. Let the appliance cool for 2 minutes before starting the next grilling cycle.

GB

6 Pre-set grilling programmes

2 pre-set programmes are available:

- ‚thick sausage' programme („◐") 05:00 min + pre-heating if required*
- ‚thin sausage' programme („◑") 04:30 min + pre-heating if required*

*Pre-heating time depends on the temperature inside the unit

HINT:
The ‚thick sausage' programme („◐") is best suited for sausages with a 30 mm diameter, the ‚thin sausage' programme („◑") for those with a diameter of around 20 mm.

GB

HINT:
If you are unsure which programme to use, we recommend that you use the ‚thick sausage' programme. However, in this case ensure that the sausages do not turn too dark, and interrupt the grilling cycle with the „⏏" button where necessary.

HINT:
The settings for both pre-set programmes are based on sausages at **room temperature**. If you have taken the sausages from the refrigerator, we recommend they are left to stand for around 30 minutes at room temperature.

1. Ensure that the fat tray is empty and properly fitted.
2. Ensure that the plug is inserted into a suitable safety socket.
3. Insert 2 sausages of the same kind into the slots, one sausage per slot.
4. If you want to keep the sausages warm for 30 minutes after grilling, simply press the „Ⓢ" button before, during or within 60 seconds after the grilling cycle.
   - ➲ The „Ⓢ" button lights up. The sausages will be kept warm for up to 30 minutes after grilling; see also 8 ‚Keeping the sausages warm' on page 32
5. Use the „◐" or „◑" button to select a programme suitable for the size of the sausages.
   - ➲ The selected button lights up.
6. Push the slide control all the way down until it locks into place.
   - ➲ The appliance starts pre-heating (unless it is still hot from a previous grilling cycle).
   - ➲ During the pre-heating phase, the display shows an animated picture.
   - ➲ Once pre-heating is complete, the display shows the remaining grilling time and counts down.
   - ➲ The ‚Keeping warm' function may still be activated or de-activated during the grilling cycle („Ⓢ").
   - ➲ Once the grilling cycle is complete, the slide control automatically comes up again.
   - ➲ However, if you have selected the ‚Keeping-warm' function („Ⓢ") before or during grilling, the sausages will remain inside the appliance and be kept warm for up to 30 minutes.

➲ If required, the ‚Keeping-warm' function may also be activated within 60 seconds after completion of the grilling cycle: Simply press the „⏻" button and push down the slide control.

7. Check the browning level:

If you are not satisfied with the result:

- Press the „◔" button briefly, or keep it pressed, in order to increase the grilling time in 30-second intervals to 01:00 minute (see also 7 ‚Adjusting the grilling time' on page 32), and lower the slide control afterwards.

If you are happy with the result:

- Carefully remove the sausage using the wooden tongs.

WARNING!
Caution: Danger of burns. The sausages are extremely hot immediately after grilling!

– Carefully remove the sausage using a non-metallic implement, eg the wooden tongs.
– Point out to your guests that the sausage may be very hot.

8. If no more grilling is planned for the same day:
   - Remove the plug from the socket.
   - Wait for around 30 minutes, until the appliance and the content of the fat tray have cooled down to the ambient temperature.
   - Clean all components as described below, see:
     - 9.1 ‚After use: cleaning the fat tray' on page 33
     - 9.2 ‚After use: cleaning the grill insert' on page 34
     - 9.3 ‚After use: cleaning the interior' on page 36
     - 9.4 ‚If required: cleaning the housing' on page 37

7 Adjusting the grilling time

If you are not happy with the results from the ‚thick sausage' and ‚thin sausage' pre-set programmes, the „◐" button allows you to adjust the grilling time manually:

WARNING!
Health hazard - When sausages burn, hazardous substances are generated!

– Always start with a 5-6 minute cycle, and increase the time only slowly.
– Never start with the maximum time setting!

GB

1. Select the programme that you wish to adjust, using the „◐" or „◑" button.
   - Press the „◐" button briefly to increase the grilling time in 30-second steps. (Once you have reached 10:00, pressing the button again results in the time being reset to 00:00.)
   - Press longer and hold the „◐" button to reduce the grilling time in 30-second steps.
2. If you are still unhappy with the result at the end of the following grilling cycle, grill the sausages again for about one minute. Before the next grilling cycle, increase the grilling time directly by 30 seconds using the „◐" button.

HINT:
The ‚thick/thin sausage' pre-set programmes store the grill setting last used until the unit is disconnected from the mains. Once disconnected, both programmes return to their respective factory settings.

8 Keeping the sausages warm

With the „Ⓢ" button you can keep the grilled sausages warm for up to 30 minutes. There are two possible approaches:

Selecting the ‚Keeping-warm' function „Ⓢ" **before or during** the grilling cycle:

1. Press the „Ⓢ" button before or during the grilling cycle.
   ➲ The „Ⓢ" button lights up. The sausages are not ejected after grilling is complete (the slide control does not come up again).
   ➲ While the ‚Keeping-warm' function is active, the display shows an animated picture.

Activate the ‚Keeping-warm' function „Ⓢ" **after** the grilling cycle is complete (this is only possible within the first 60 seconds after the cycle has finished):

1. Press the „Ⓢ" button once the grilling cycle is complete.
   ➲ The „Ⓢ" button lights up.
2. Push down the slide control.
   ➲ While the ‚Keeping-warm' function is active, the display shows an animated picture.
   ➲ The sausages are kept warm for up to 30 minutes.

HINT:
The keeping-warm time is always pre-programmed for 30 minutes, irrespective of when the function has been selected; it cannot be changed. However, you can end this phase at any time by pressing the „⊘" button, or by disconnecting the unit from the mains.

9 Cleaning the unit

WARNING!
Danger of burns!
– Prior to any cleaning work: switch the appliance off, remove the plug from the socket and allow the unit and its components to cool down completely (minimum 30 minutes).

WARNING!
Danger of injuries and damage to the appliance!
– Caution: Never submerge the appliance in water!

WARNING!
Health risks due to unsuitable cleaning agents!
– Only food-grade cleaning agents should be used for those parts that come into contact with sausages.

CAUTION!
Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or tools that night cause scratches to the surfaces.

9.1 After use: cleaning the fat tray

For reasons of hygiene, the fat tray must be emptied each time after use.

WARNING!
Danger of burns – The fat collected in the fat tray can remain very hot for a considerable time after the appliance has been switched off!
– Wait for at least 30 minutes; do not handle hot fat!

1. Pull the fat tray completely out of the unit (fig. 3) and dispose of its contents with your domestic refuse.

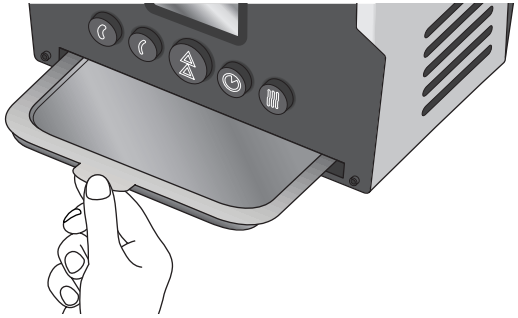


Fig. 3: Removing the fat tray

2. If you intend to use the tray again right away, it is sufficient to clean it with a kitchen towel.
3. However, the tray should be cleaned after every fourth cycle of use by rinsing it thoroughly, or in the dishwasher.
4. Ensure that the tray is clean and dry, before you slide it all the way back into the unit.

9.2 After use: cleaning the grill insert

After use, and also if the appliance is not going to be used for some time, we recommend taking out and disassembling the grill insert, and cleaning it thoroughly.

WARNING!
If these interior components are not cleaned regularly, there is a hygienic risk, and the fire danger increases; in addition, it will become more and more difficult to remove old dirt particles.

– The interior components should therefore be cleaned regularly and each time the unit is not going to be used for some time, but at least once a week.

GB

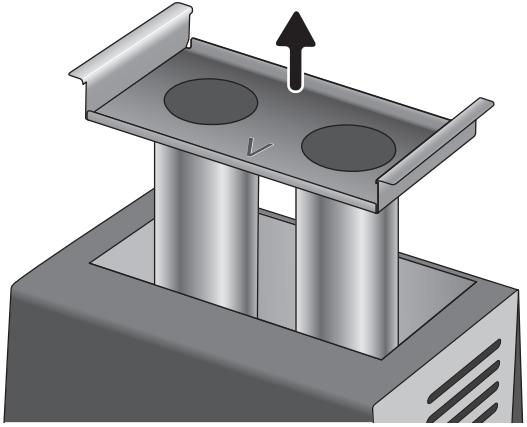


Fig. 4: Removing the grill insert

1. Wait for around 30 minutes until the components have cooled down to room temperature.
2. Pull the grill insert upwards and out of the appliance as shown (fig. 4).
3. Separate the reflectors from the grill insert by turning them (fig. 5).

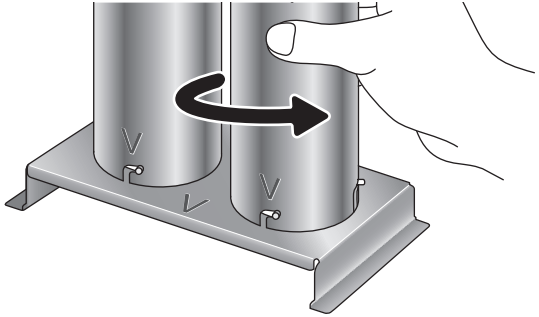


Fig. 5: Unlocking and removing the reflectors

4. If necessary, compress the spring which forms the ‚sausage cage' and remove it as shown (fig. 6).

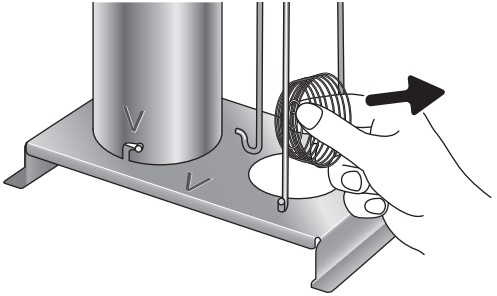


Fig. 6: Removing the springs

5. Remove the second reflector and spring by following the same steps.

> *HINT:*
> If there is excessive dirt, we recommend using a special grill cleaning agent.

6. Clean all five parts (1 grill insert + 2 reflectors + 2 springs) by rinsing them thoroughly, or in the dishwasher.
7. Ensure that all components are properly dried afterwards.
8. If you have removed the springs for cleaning, compress them again and thread them inside the 3 retaining rods of the grill insert (fig. 7).
   ➲ The springs will expand to their full size.

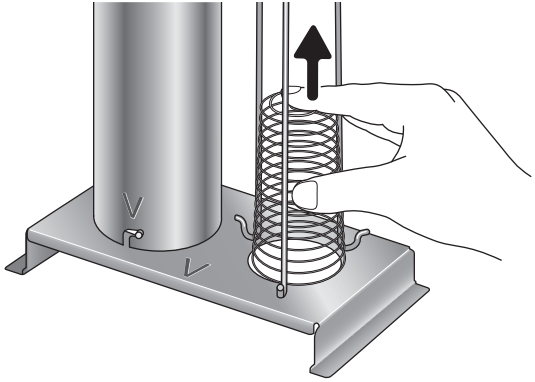


Fig. 7: Re-inserting the springs

> *HINT:*
> When the spring is put back, ensure that its wider end faces the threaded hole of the grill insert (fig. 7). Otherwise, the spring will not be able to expand fully.

9. Re-install the reflectors, following the position markings ‚V' (fig. 8).

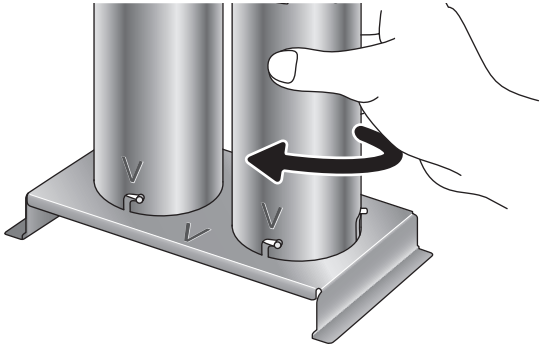


Fig. 8: Installing the reflectors

> *HINT:*
> Ensure that the ‚V'-markings on the reflectors are located on the same side as the ‚V' position marking on the grill insert (fig. 8). Otherwise you will not be able to install the grill insert correctly.

GB

10. Re-install the grill insert after cleaning. Ensure that
    - the ‚V'-marking faces towards the front of the unit (fig. 9),
    - the insert is pushed down all the way and correctly seated (fig. 9).

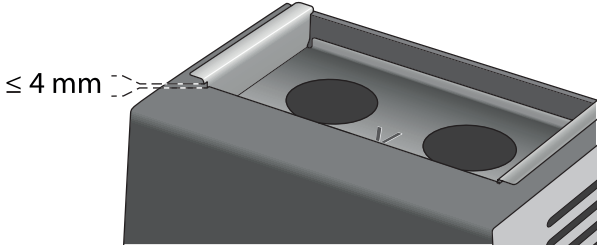


Fig. 9: Fitting the grill insert correctly

GB

9.3 After use: cleaning the interior

After use, and also if the appliance is not going to be used for some time, we recommend opening the cleaning flap and thoroughly cleaning the interior of the appliance.

> WARNING!
> If the interior components are not cleaned on a sufficiently frequent basis, there is a hygienic risk, and the fire danger increases; in addition, it will become more and more difficult to remove old dirt particles.
> – The interior components should therefore be cleaned regularly, and also each time the unit is not going to be used for some time.

1. Disconnect the unit from the mains.
2. Wait for around 30 minutes until the interior components, including the fat tray, have cooled down to room temperature.

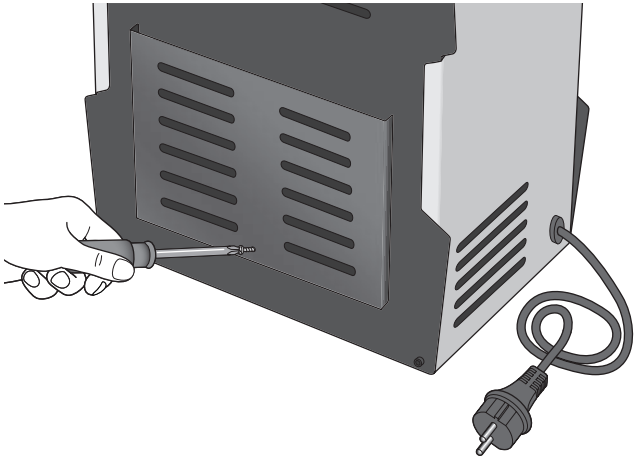


Fig. 10: Unlocking the cleaning flap

3. Use a suitable screwdriver to loosen the fixing screw (fig. 10) at the rear of the appliance.
4. Open the cleaning flap and ensure that it remains open.
5. Clean the interior of the appliance with a cloth and a grill cleaning agent; take note of any user information on the cleaner packaging.
6. Where stubborn dirt is found, allow the cleaning agent some time to take effect.
7. Wipe clean with a dry, lint-free cloth afterwards.
8. Close the cleaning flap.
9. Tighten the fixing screw (fig. 10).

WARNING!
Risk of fire and burns!
There is an increased risk of fire and burns if the cleaning flap has not been properly secured.

– Ensure that the cleaning flap is properly closed and securely locked with its fixing screw immediately after cleaning (fig. 10).

9.4 If required: cleaning the housing

1. The exterior housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
2. If this is not sufficient, a little mild detergent may be added.
3. Wipe dry with a clean cloth afterwards.
4. If you have removed the grill insert for cleaning, ensure that it is properly fitted again, ie that it has been pushed down all the way and is correctly seated.

10 Trouble-shooting

10.1 How to solve problems yourself

WARNING!
Risk of injury - The unit does not contain any components or parts that can be repaired by the user.

– Caution: Never use a defective appliance!
– Caution: Do not attempt to carry out any repair work yourself. If a defect is found, contact our Customer Service Department (see ‚Customer service‘ on page 40).

GB

Before you contact our Customer Service or send the appliance in, please use the following table to check whether the problem can be solved at home.

Problem	Cause	Remedy
The slide control doesn't lock into place when pushed down.	The unit is not connected to the mains, and no power is supplied.	Insert the plug into the socket.
	The unit has overheated. The display shows ‚CCCC‘.	Wait for a few minutes; you should then be able to continue grilling afterwards.

Problem	Cause	Remedy
The sausages turn out too dark and/ or there is a burning smell during the grilling process.	The fat tray should be emptied.	Stop the grilling process. Allow the unit to cool down for at least 30 minutes. Empty the fat tray (see 9.1 ‚After use: cleaning the fat tray').
	The programmed grilling time is too long.	Dispose of the burnt sausages and select a shorter time for the next cycle.
	You have grilled a sausage more than once.	Refrain from grilling sausages repeatedly. Two full grilling cycles are definitely too long, no matter whether the ‚thick' or ‚thin sausage' programme is selected.
The „✆" or „✆" button flashes, the countdown will be stopped.	The internal temperature of the Wurster approaches the maximum. The heating elements are switched off until the device is sufficiently cooled down.	Wait for the pause time of about 90–120 seconds. The Wurster automatically switches the heater on. The „✆" or „✆" button then lights up continuously again and the time counts down continues.

GB

Problem	Cause	Remedy
The sausages are not ejected once the grilling cycle is complete.	The sausages are too thick, or they have changed their shape from the heat.	Disconnect the unit from the mains and allow it to cool down. Remove the sausages carefully with the help of a blunt, non-metallic implement (eg the wooden BBQ tongs supplied). In future, use only sausages with a maximum diameter of 30 mm or those with a less pronounced curvature.
The grilling process terminates prematurely. The display shows ‚CCCC'.	The unit has overheated. The Display shows ‚CCCC'.	Wait for a few minutes; you should then be able to continue grilling afterwards.

HINT:

– If the suggestions in the table do not lead to a satisfactory result and the problem persists, contact our Customer Service Department (see ‚Customer service' on page 40).

– Should you require replacement parts or accessories for your appliance, please visit our online shop under the section ‚Service/Spare part shop' on our website **www.severin.com**.

10.2 Hints for saving energy

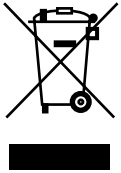
HINT:
To save energy, grill two sausages at the same time. Grill the sausages just before they are to be served; this will help to avoid using the keeping-warm function, thus saving energy again.

HINT:
If the appliance has not been used for 60 seconds, it will automatically switch to stand-by mode. While in this mode, the power consumption is less than 0.5 W. However, even this consumption can be avoided by simply disconnecting the appliance from the mains.

10.3 Accessories and spare parts

Article no	Accessory / spare part
4512043	1 grill insert, complete (fig. 1 / no. 9)
4513043	2 springs (fig. 2 / no. 12)
4514043	2 reflector tubes (fig. 2 / no. 11)
4507043	1 fat tray (fig. 1 / no. 6)
4537043	1 pair of wooden BBQ tongs

10.4 Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

11 Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase.

Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

If the product fails to operate, contact our Customer Service by phone or email (see ‚Customer service‘ on page 40). If the product needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

12 Conformity

This product complies with all CE labelling directives necessary for its CE-marking.

Kundendienst / Customer service

Deutschland

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Tel.: +49 2933 982 460
Fax +49 2933 982 480
service@severin.de

Schweiz

SPC Electronics AG
Landquartstrasse 32
Postfach 317
9320 Arbon / Schweiz
Tel.: +41 71 227 99 81
Fax.: +41 71 227 99 87

Österreich

Degupa Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 62 46 73 58 10
Fax: +43 62 46 72 70 2
degupa@silva-schneider.at

UK

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
office@hscl.info
www.hscl.info

www.severin.de

© 2015 SEVERIN Floorcare GmbH

www.original-wurster.de